

"Прежде чем тушить, давайте сначала бланшируем мясо."

-

"Когда кровавая пена выпадет в осадок, мы достанем мясо для приготовления".

Брюшко тыквы в это время действительно имеет мясной аромат.

Легкий запах мяса был обнаружен низким виртуальным сенсором, и тихий барражирующий комментарий внезапно усилился. Цзян Цюцю приготовил мясо.

Теперь настало время проверить, была ли Цзян Цзяоюй маленькой принцессой из богатой семьи или скрытым мастером.

Зрители заняли выжидательную позицию. Ну, пока не появился аромат мяса тыквы...

#Пахнет очень вкусно! #

#Этот запах действительно отличается от блюд, приготовленных другими ведущими! #

#Я думал, что мясо гугу нельзя есть, но ведущий доказал, что я ошибался!#

#Каковы этапы приготовления этого тушеного соуса? Можно ли его есть сейчас?

Цзян Цюцю только что слила воду из брюшка тыквы и обрабатывала специи. Когда она подняла глаза, то увидела кучу комментариев.

На ее лице появилось смущенное выражение: "Есть ли запах после бланширования водой?"

Цзян Цюцю опустила голову и принялась. В нос ударил слегка мясной аромат.

Она только вздохнула: "У всех очень хорошее обоняние".

"На самом деле, тушеное мясо очень вкусное. Но будь то стейк, тушеное, томленное или приготовленное на пару мясо, каждое из них имеет свой собственный уникальный вкус."

"Этап тушения будет немного долгим. Сейчас он только начинается. Вы можете терпеливо подождать некоторое время. Сегодня я приготовил больше, и я открою больше позиций для дегустации".

Сказав это, Цзян Цюцю начал кипятить масло в кастрюле. Твердая лопатка уже сделала два круга по бокам кастрюли, масло равномерно распределилось по дну.

Зрители в разделе комментариев были прямо-таки шокированы.

#Это блюдо имеет такой запах, когда оно еще не приготовлено?

#Это блюдо еще не начало готовиться!

#Это блюдо так вкусно пахнет даже до приготовления?#

#Анкор говорит о многом...#

Сначала, видя, что все так шокированы, Терри был счастлив, но увидев, что кто-то задает вопросы Цзян Цзяоюю, он быстро зашел в свой аккаунт и начал опровергать.

Терри - волк: Ведущий никогда не говорит громких слов, а этот маленький аромат - вообще ерунда.

Terry is a wolf: Кроме того, говоря об аромате, вы не узнаете, что такое вкусная еда, пока не займете позицию для дегустации!

Появление защитника в прямой трансляции заставило Цзян Цюцюю рассмеяться.

"Спасибо тебе, Терри - волк, за поддержку. Я всегда находил тебя в своих комментариях. Каждый раз, когда я читаю твой анализ и оценку, я очень счастлив".

Терри - волк:! Я ваш самый преданный поклонник Цзян Цзяоюй, не могли бы вы открыть для меня черный ход?!

"Извините, квота контролируется системой, я не могу изменить параметры".

Терри - волк: вздох.

"Так, наш горшок готов, как мы и говорили. На этот раз, давайте положим в кастрюлю брюшко

ТЫКВЫ..."

Мясо и чеснок столкнулись в сковороде. Вскоре до носов зрителей донесся сильный запах мяса, властно завладевший чувствами маленьких межзвездных зрителей!

Зрители наконец-то поверили, этот мясной аромат только что был редкостью!

#Это ароматно! #

#Выглядит так аппетитно!#

Они увидели, что руки Цзян Цюцю слегка приподнялись, и в кастрюлю были насыпаны приправы.

Цзян Цюцю насыпал приправы и представил их: "Сначала положите вино, которое может удалить сомнительный запах. В процессе жарки мы можем добавить немного меда из жалящей пчелы. Здесь мы можем добавить больше, если любим сладкое, и меньше, если не любим. Наконец, мы добавим немного черного гриба, чтобы в процессе тушения мясо приобрело красивый красный цвет в соусе."

<http://tl.rulate.ru/book/65123/2036206>